

## Voorbeeld recept Lumeria's kookboek

### Slavinken maken:

Je maakt gehakt zoals ik heb bij de gehaktballen heb aangeven.

Wil je een beetje pittige Slavink (of gehaktbal) dan kan je een theelepel sambal toevoegen aan het gehaktmengsel.

Je kan nootmuskaat of BBQ kruiden toevoegen.

De basis van het gehakt mengsel is al goed.

Meestal koop je een kilo gehakt.

Je kan ervoor kiezen om de helft voor gehaktballen te gebruiken en de andere helft voor slavinken te gebruiken.

Waarom slavink?

Sla werd in het voorjaar gegeten wanneer de vogeltjes heerlijk aan het zingen waren. Bij de slavink past sla heel erg goed dus daarom werd de variatie met spek en gehakt tot slavink gemaakt.

### Gereedschappen:

- Snijplank
- Aardappelschilmesje
- Alles wat je bij het maken van gehakt ook nodig bent.

### Overige ingrediënten:

- Ontbijtspek
- Groene kruiden, gedroogd of vers
- Roomboter en olijfolie

### Wat ga je doen:

Je hebt het gehakt gemaakt zoals ik heb beschreven bij gehaktballen.

Je weegt ongeveer 100 gram per slavink af.

Je kan ook kleinere maken, dit hangt af van jouw eigen smaak.

Je maakt nu geen ronde ballen met gehakt maar je probeert boomstammetjes te maken.

Als dit een beetje gelukt is, en als het niet lukt is het ook niet erg, dan leg je het spek klaar op een snijplank.

Leg 2 plakken per slavink klaar.

Nu leg je het gehakt wat je geprobeerd hebt in vorm te krijgen op het spek en rol je het spek over het gehakt heen.

Heb je verse kruiden dan snijd je dit eerst fijn.

Van gedroogde kruiden neem je een paplepel en leg je als een bergje op de snijplank.

Aan de uiteinden van de slavink stamp je voorzichtig de kruiden erop.

Je zet de braadpan op het vuur, je doet de olijf olie en de roomboter in de pan en laat het zachtjes smelten en warm worden.

De olijfolie zorgt ervoor dat de roomboter niet te snel verbrand Roomboter verbrand snel en je ziet het dan bruin tot zwart worden.

De boter en olie zijn goed als ze lichtbruin gekleurd zijn. Dan komen er stofjes vrij die de smaak van de boter nog lekkerder maken.

Nu kan je één voor één de gehaktballen in de pan doen.

Zachtjes laat je ze bakken, zachtjes want anders verbrand het spek.

Om ze te garen kan je 7 minuten een deksel op de pan doen, met een randje open zodat het vocht wel kan ontsnappen.